

# La mar Salada

LA BARCELONETA

## APERITIUS

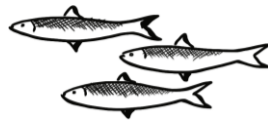
copa

- 4,50 € Fino Gran Barquero – Pérez Barquero
- 4,00 € Manzanilla Gutierrez Colosia
- 4,20 € Cava Vendrell Olivella Brut Reserva



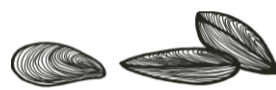
## PER COMENÇAR

- 3,55 € Ostra del Delta "Selecció Especial"
- 2,20 € Coca de vidre amb tomàquet de penjar
- 2,30 € Croqueta de pernil d'aglà
- 2,80 € Croqueta de gamba vermella de La Barceloneta
- 3,60 € Coca de vidre amb tomàquet, cansalada Ibèrica i anxova "Lolín"
- 6,80 € Sablée de sobressada amb escalibada i seitons marinats
- 15,80 € Pop roquer amb patates confitades i "pimentón" de la Vera
- 17,30 € Navalles amb cansalada Ibèrica, pinyons i suc de rostit
- 19,50 € Cloïsses Gallegues a la marinera
- 18,00 € Escopinyes amb gingebre i llima
- 12,85 € Calamars a la romana amb maionesa cítrica
- 9,75 € Musclos de roca al perfum de romaní



## ENTRANTS

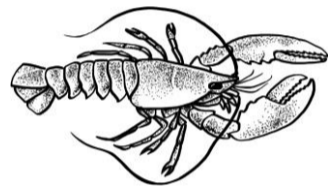
- 13,50 € Vichyssoise freda amb gelat de formatge fresc a les fines herbes
- 18,50 € Amanida de llamàntol amb cremós d'alvocat, encenalls de mango i salsa rosa
- 14,00 € Amanida de tomàquet i burrata amb ceba tendra encurtida
- 16,00 € Amanida cesar amb llagostins cruixents de pa de romesco



## ELS ARROSSOS

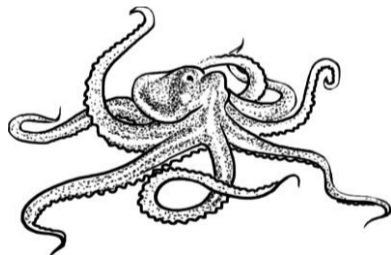
Preu ració. Mínim 2 racions

- 29,50 € Arròs melós de llamàntol
- 21,00 € La paella .... amb escamarlans i gambetes de la Barceloneta
- 23,00 € Arròs de senyoret amb peix de llotja al minut
- 23,00 € Arròs de mar i muntanya amb calamar, pollastre de corral i ceps
- 22,00 € Arròs negre amb sipió de la llotja
- 19,00 € Fideuà amb gambeta blanca de la llotja i el seu allioli
- 22,50 € Risotto d'Idiazábal amb escamarlà i reducció de Pedro Ximenez



## ELS PEIXOS

- 18,20 € Tàrtar de tonyina marinat amb salsa ponzu, maduixes, grills de taronja i alvocat
- 18,00 € Peix de roca amb cap i pota
- 18,80 € Bacallà amb sanfaina
- 17,80 € Lluç de palangre amb romescu
- 17,50 € Calamar farcit de butifarra de perol amb arròs basmati



## LES CARNES

- 21,50 € Faux filet d'Angus amb patates rosses
- 17,00 € Fricandó de galtes de vedella amb moixernons

## LES POSTRES

- 5,80 € Escuma de crema catalana amb tocs cítrics
- 6,30 € El flam de vainilla amb nata fresca
- 7,25 € Coulant de xocolata i gianduja amb gelat de vainilla
- 6,85 € Full amb crema de llimona i grills de taronja
- 6,80 € Polo de iogurt gelat i mango
- 7,00 € Financier d'ametlla amb sopa de m<sup>a</sup> llúisa i nous de macadàmia



## GELATS I SORBETS FETS A CASA

- 3,20 € 1 bola
- 5,00 € 2 bola

## VINS DOLÇOS

- 4,90 € SOLS Garnatxa roja i blanca del Empordà
- 4,50 € Moscatell Dolces Paraules
- 7,90 € Tokaji
- 4,30 € Don P.X. (D.O. Montilla-Moriles)



\* Tots els preus son amb IVA inclòs

Chef: Marc Singla    Chef de postres: Albert Enrich